

Mixtrónomy desembarca en Madrid

El encuentro exclusivo organizado por la marca de ron nicaragüense Flor de Caña que combina el arte de la mixología y la gastronomía

El ron Flor de Caña acaba de celebrar en el madrileño restaurante Cinco Jotas de Jorge Juan una nueva edición de Mixtrónomy: un encuentro exclusivo que combina el arte de la mixología y la gastronomía. Los asistentes han podido disfrutar del menú exclusivo creado por Flor de Caña y el restaurante Cinco Jotas, una experiencia única donde exquisitos platos y excepcionales cócteles preparados con Ron se han mezclado armoniosamente.

Entre otros platos, los comensales han podido disfrutar de creaciones propias como el langostino tigre flambeado al Ron Flor de Caña 7 años sobre nido de verduritas salteadas o el lomo de merluza asada sobre puerros a la crema de Flor de Caña 12 años. En definitiva, una experiencia gastronómica que ha puesto de manifiesto el potencial culinario del ron nicaragüense.

Nicaragua: Cuna del Mejor Ron del Mundo

Osborne distribuye desde el pasado mes de febrero el Ron Flor de Caña, nombrado “Mejor Productor de Ron del Mundo 2017” según los prestigiosos premios otorgados por la International Wine and Spirits Competition en Londres. Se trata de uno de los rones premium de mayor crecimiento en el mundo, ubicándose entre los top 5 a nivel global.

Con orígenes que datan de 1890, Flor de Caña es un ron con 5 generaciones de historia familiar, naturalmente añejado sin azúcar, aditivos o ingredientes artificiales, enriquecido por un volcán activo y destilado 100% con energía renovable. Ha sido premiado como el mejor ron del mundo en reconocidas competencias internacionales en Londres, Madrid, San Francisco y Chicago.

Flor de Caña, la marca #1 exportada de Nicaragua, es fabricado y distribuido por Compañía Licorera de Nicaragua, S.A. (CLNSA). Este refuerzo del portafolio de bebidas demuestra la capacidad de Osborne para desarrollar marcas de terceros con éxito y de manera robusta, para innovar y adaptarse a las nuevas tendencias de consumo mediante nuevos lanzamientos y para desarrollar relaciones de largo plazo con grandes grupos multinacionales.

Datos de contacto:

David Málaga

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía Madrid Restauración](#)